V-ZUG SA

Microonde

Miwell L

Istruzioni per l’uso

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa elevate esigenze, e il suo uso è molto semplice. E' tuttavia necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.
Vi preghiamo di attenervi alle osservazioni sulla sicurezza.

Modifiche

Testo, immagine e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa di queste istruzioni per l'uso, con riserva di modifiche intese come ulteriore sviluppo.

Simboli utilizzati

Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza. L'inosservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o alle installazioni!

➤ Contrassegna le operazioni che devono essere eseguite una dopo l'altra.

– Descrive la reazione dell'apparecchio alla sua operazione.

• Contrassegna un'enumerazione.

Contrassegna osservazioni utili per l'utente.

Campo di validità

Il numero di modello corrisponde alle 3 prime cifre sulla targhetta dei dati. Queste istruzioni per l'uso riguardano i modelli:

Tipo	Modello n.	Norma installazione
MW-L	940	SMS 55
MW-L/60	941	EURO 60

Gli scostamenti d'esecuzione sono menzionati nel testo.

Indice

1 Osservazioni sulla sicurezza

L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia il suo uso appropriato è una premessa indispensabile per evitare danni e infortuni. Attenersi alle osservazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.

La norma IEC 60335-1 prescrive:

- Alle persone (inclusi i bambini) che non sono in grado di usare l'apparecchio con sicurezza, in seguito alle loro capacità fisiche, sensoriali e psichiche o alla loro inesperienza o mancanza di conoscenza, non è permesso utilizzare l'apparecchio senza la sorveglianza o l'istruzione di una persona responsabile per la loro sicurezza.

In un apparecchio a microonde ineccepibile, l'energia delle microonde resta all'interno dell'apparecchio ed è quindi innocua. Aprendo la porta dell'apparecchio, il funzionamento si interrompe automaticamente.

1.1 Prima della prima messa in funzione

- L'apparecchio deve essere montato e collegato alla rete elettrica solo conformemente alle istruzioni d'installazione separate. Fare eseguire i necessari lavori da un installatore/elettricista autorizzato.
- Smaltire il materiale dell'imballaggio attenendosi alle prescrizioni locali.
- Prima di usare per la prima volta un apparecchio installato a nuovo, si prega di leggere le osservazioni al capitolo MESSA IN FUNZIONE.

1.2 Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi nell'economia domestica. È assolutamente vietato usare la camera di cottura per fiammeggiare o per cuocere con molto grasso! In caso di un funzionamento diverso da quello previsto o di un trattamento sbagliato, non possiamo assumerci responsabilità per eventuali danni.
- Non usare mai l'apparecchio per asciugare animali, tessili e carta!
- Non utilizzare per riscaldare locali.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate. Delle riparazioni inadeguate possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio ed alle installazioni e guasti di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell'apparecchio, o per una sua riparazione, osservare le indicazioni riportate al capitolo ASSISTENZA TECNICA. Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- È permesso utilizzare esclusivamente ricambi originali.
- Conservare le presenti istruzioni accuratamente, per poterle consultare in qualsiasi momento. Nel caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, non dimenticare di allegare ad esso le istruzioni per l'uso e d'installazione. Il nuovo proprietario può così acquisire informazioni sul corretto uso dell'apparecchio e sulle relative osservazioni.

1.3 Quando nell'economia domestica vivono bambini

- Le parti dell'imballaggio p. es. fogli e polistirolo possono risultare pericolosi per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell'imballaggio fuori della portata dei bambini.
- L'apparecchio è previsto per essere usato da adulti che conoscono le presenti istruzioni per l'uso. I bambini spesso non sono in grado di riconoscere i rischi connessi con l'uso degli apparecchi elettrici. Provvedere alla necessaria sorveglianza e non lasciare giocare i bambini con l'apparecchio – sussiste il pericolo che i bambini si feriscano.

1.4 Utilizzazione

- Se l'apparecchio mostra dei danni visibili, non metterlo in funzione e rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Non appena si individua un disturbo del funzionamento, l'apparecchio deve essere staccato dalla rete elettrica.
- Fare attenzione che i cavi di collegamento di altri apparecchi elettrici non restino incastrati nella porta dell'apparecchio. L'isolamento elettrico potrebbe esserne danneggiato.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, per evitare pericoli deve essere sostituito dal servizio clienti.
- Prima di chiudere la porta dell'apparecchio, assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.
- Non conservare nella camera di cottura oggetti che, in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, possano costituire un pericolo. Non depositare alimenti nonché materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come p. es. detersivi, spray per forni ecc., nella camera di cottura.

Attenzione, pericolo di lesione!

- Fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. Altrimenti esiste il pericolo di ferite muovendo la porta dell'apparecchio. Occorre fare particolarmente attenzione in presenza di bambini.
- Quando la porta dell'apparecchio è aperto esiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi o appoggiarsi sulla porta dell'apparecchio e non usarla come superficie d'appoggio.

Attenzione, pericolo di ustione!

- Durante il funzionamento, le parti accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio, la porta dell'apparecchio e, in particolare, il vetro raggiungono temperature molto elevate.
- Al momento di aprire la porta dell'apparecchio può fuoriuscire vapore dalla camera di cottura. In presenza di vapore nella camera di cottura, non infilarvi le mani!
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. È pericoloso riscaldare l'olio nella camera di cottura per cuocere la carne e va evitato. Non cercare mai di spegnere olio o grasso che bruciano con dell'acqua, pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.
- Non versare alcolici (Cognac, Whisky, grappa, ecc.) sui cibi surriscaldati, pericolo d'esplosione!
- All'interno della camera di cottura, gli accessori raggiungono temperature molto elevate. Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.
- Quando si osserva la formazione di fumo proveniente da un presunto incendio dell'apparecchio o dalla camera di cottura, tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Disinserire l'apparecchio e interrompere l'alimentazione elettrica.
- L'apparecchio surriscaldato resta bollente per lungo tempo anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere un periodo di tempo sufficientemente lungo, prima di intraprendere per esempio lavori di pulizia sull'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito, quando si essiccano erbe, pane, funghi, ecc. In caso di essiccazione eccessiva sussiste il pericolo di incendio.

Evitare di danneggiare l'apparecchio

- Non deve apportare modifiche alla costruzione dell'apparecchio. Rinunci ad esercitare azioni di forza o a manipolare la porta dell'apparecchio e sulle attrezzature di controllo e di sicurezza. L'illuminazione della camera di cottura può essere sostituita solamente dal nostro servizio assistenza clienti.
- Tenga sempre pulito l'apparecchio. Pulisca la porta dell'apparecchio con detersivo delicato.
- Evitare di danneggiare la porta dell'apparecchio, il telaio e le cerniere della porta.
- Per la pulizia dei vetri della porta non utilizzare in nessun caso prodotti abrasivi e ausili di pulizia come lana di vetro, coltelli, raschietti per vetri, lamette da barba ecc. La presenza di graffi sul vetro della porta può provocare la rottura del vetro.
- Non chiudere la porta dell'apparecchio sbattendola.
- Durante la pulizia fare attenzione a non fare penetrare acqua nell'apparecchio. Usare un panno moderatamente umido. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. Non utilizzare apparecchi per la pulizia a vapore. La penetrazione d'acqua può provocare danni.

1.5 Microonde

- L'energia delle microonde usata appropriatamente non è pericolosa. Aprendo la porta dell'apparecchio il funzionamento si interrompe automaticamente. In caso di guasti o di danni all'apparecchio, in particolare nella zona della porta dell'apparecchio, interrompere il funzionamento a microonde. L'apparecchio deve essere fatto riparare da personale specializzato.
- Accertarsi che fra la porta e il telaio dell'apparecchio non rimanga schiacciato alcun oggetto.
- Accendere il forno a microonde solo dopo avere collocato gli alimenti nella camera di cottura.

Come riscaldare alimentari e liquidi

- Quando si riscaldano o cuociono alimentari in contenitori di materiale sintetico, carta o altri materiali infiammabili, non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza. I contenitori possono fondere o incendiarsi.
- Non riscaldare bevande e alimenti contenenti alcol. Pericolo d'incendio e di esplosione!
- Per riscaldare liquidi mettere un cucchiaino da caffè nel recipiente, per evitare l'innalzamento del punto d'ebollizione. In caso d'innalzamento del punto d'ebollizione, la temperatura d'ebollizione viene raggiunta senza la formazione delle tipiche bollicine di vapore. Già alla minima scossa del contenitore il liquido contenuto nel contenitore aperto può spruzzare. Pericolo di ustioni!
- Non utilizzare contenitori con apertura stretta.
- A metà cottura, rimescolare il liquido e a cottura ultimata, lasciare per poco tempo il contenitore nella camera di cottura. Rimesti ancora una volta il liquido e tolga poi il contenitore dall'apparecchio.
- I cibi per neonati in bicchieri o bottiglie devono essere riscaldati sempre senza coperchio o chiusura e senza ciucciotto. Dopo essere stato riscaldato scuotere o mescolare accuratamente il cibo per neonati. Controlli assolutamente la temperatura, prima di dare il cibo al bambino. Pericolo di ustioni!
- Non riscaldi i cibi in contenitori ben chiusi (conserve, bottiglie, imballaggi a perdere sigillati di cartone, foglio o metallo). Pericolo d'esplosione! Apra sempre i contenitori.

- Il tempo di cottura dipende dalla quantità, natura e temperatura iniziale dei cibi nonché dalle stoviglie utilizzate. Inizi sempre dal tempo di cottura più corto indicato, per evitare di scuocere i cibi. Altrimenti le piccole quantità di cibo contenenti poca umidità seccano e possono eventualmente prendere fuoco. Quando i cibi non sono ancora cotti allo scadere della durata di cottura, allungarne la durata.
- Perfori con una forchetta i cibi con pelle o buccia come patate, pomodori, salsicce, crostacei o simili. Altrimenti il vapore creatosi all'interno delle derrate alimentari non può fuoriuscire e queste possono scoppiare.
- Non cuocia uova nel guscio e non riscaldi le uova sode. Queste potrebbero scoppiare. Apra le uova e le sbatta. Quando cuoce le uova al tegamino perfori il tuorlo.

1.6 Accessori

Durante il funzionamento, l’accessorio raggiunge temperature molto elevate. Pericolo di ustione! Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

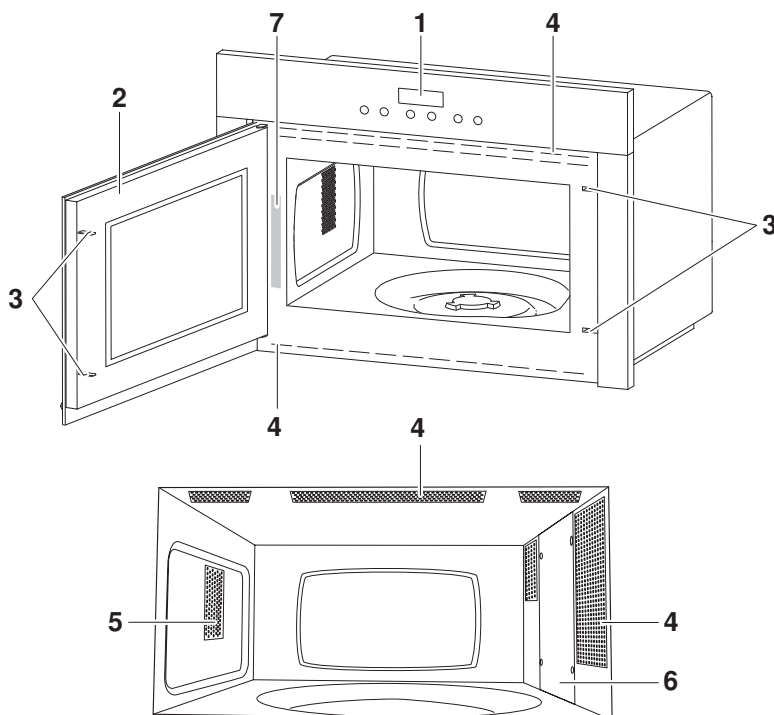
Appoggio per il piatto girevole e piatto girevole di vetro

- Utilizzi l’apparecchio sempre ed esclusivamente con l’appoggio per piatto girevole e con il piatto girevole di vetro compresi nella fornitura. Non utilizzi altri accessori simili.
- Prima di pulire il piatto girevole di vetro rispettiv. prima di sciacquarlo con acqua, lo lasci raffreddare.
- Non cuocia i cibi direttamente sul piatto girevole di vetro.
- Non appoggi cibi o contenitori bollenti sul piatto girevole di vetro freddo.
- Non appoggi cibi o contenitori surgelati sul piatto girevole di vetro caldo.

Stoviglie

- Usi esclusivamente stoviglie di materiali resistenti al calore e adatti alle microonde, quali vetro, vetroceramica, porcellana o materiale sintetico resistente al calore. Le microonde possono passare attraverso questi materiali.
  Le microonde non passano – o passano solo limitatamente – attraverso le stoviglie di metallo. I cibi resterebbero quindi freddi.
- Utilizzi stoviglie con decorazioni metalliche quali bordi dorati o cibi i vaschette d’alluminio solo se il produttore ne garantisce l’idoneità alle microonde. Lo stesso vale per i prodotti in carta riciclata.
- Faccia attenzione che le stoviglie girando non toccano contro la parete interna della camera di cottura.
- Non usi termometri per carne. Durante il funzionamento microonde, il materiale del termometro per carne può far sprigionare scintille capaci di danneggiare l’apparecchio!
- Stoviglie in porcellana, ceramica e argilla contenenti cavità che si possono riempire con acqua, possono scoppiare. Attenersi alle indicazioni del produttore.

2 Descrizione dell’apparecchio

2.1 Struttura

1 Elementi di comando e d’indicazione

2 Porta dell’apparecchio

3 Bloccaggio di protezione

4 Aperture di ventilazione

5 Illuminazione

6 Ingresso microonde

7 Targhetta dei dati

2.2 Elementi di comando e d'indicazione

Tasti

Stadio di potenza

PerfectDefrost

–/+ Durata/peso/cambiamento ora

Stop

Avvio

Simboli

PerfectDefrost

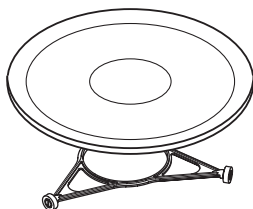
Peso

Microonde

Durata/peso/ora

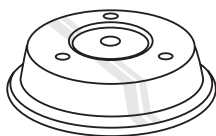
2.3 Accessori

Appoggio per il piatto girevole e piatto girevole di vetro

Direttamente sull’appoggio per il piatto girevole, non è per messo appoggiare altri contenitori che il piatto girevole di vetro.

➤ Porre l’appoggio per il piatto girevole nella scanalatura in basso prevista allo scopo.

➤ Porre il piatto girevole di vetro sull’appoggio per il piatto girevole in modo che le scanalature sul fondo del piatto girevole di vetro ingranino nelle rispettive cavità dell’azionamento del piatto in basso della camera di cottura.
Il piatto girevole di vetro può girare in senso orario o antiorario.

➤ Il piatto girevole di vetro deve essere utilizzato in tutti i modi di funzionamento. Raccoglie le gocce di sugo della carne e pezzi di cibo, impedendo così l’inutile sporcarsi del fondo della camera di cottura.

Coperchio

- Il coperchio serve ad evitare che i cibi si asciughino eccessivamente e impedisce che la camera di cottura si sporchi. È concepito per riscaldare i cibi su 1 o 2 appoggi. L’utilizzo del coperchio riduce i tempi di cottura.

➤ Porre un piatto sul piatto girevole di vetro e coprirlo con il coperchio.

➤ Porre un secondo piatto sul coperchio e coprirlo con un secondo coperchio.

2.4 Segnale acustico

Terminata la cottura l’apparecchio emette 3× un segnale acustico. Dopo questo si ripete al ritmo di un minuto per una durata di 10 minuti.

2.5 Modi di funzionamento

È possibile scegliere fra i seguenti modi di funzionamento:

Stadio di potenza	Adatto per
750 W	• Riscaldare rapidamente bevande, acqua, brodi, piatti unici, caffè, tè ed altri alimentari ad elevato tenore d’acqua. • Cuocere verdure, riscaldare pietanze. Se il cibo contiene uova o panna, scegliere uno stadio di potenza inferiore.
500 W	• Riscaldare latte • Scongelare e cuocere pietanze surgelate • Finire la cottura di cibi
350 W	• Cuocere alimentari delicati • Fondere cioccolata • Cuocere piatti unici
160 W	• Mettere a mollo riso e piatti unici • Scongelare alimentari delicati • Sgelare burro, formaggio e gelato

2.6 Ventilazione automatica

La ventilazione interviene automaticamente durante il funzionamento. La ventilazione può continuare a funzionare anche dopo la fine del funzionamento, allo scopo di raffreddare rapidamente i componenti elettronici. Durante questa fase può aprire la porta dell'apparecchio e prelevare le derrate alimentari. La ventilazione si disinserisce automaticamente.

2.7 Installazione

Le aperture di ventilazione non devono mai essere coperte.

L'apparecchio può essere utilizzato solo con il set d'installazione appropriato e approvato. Non sono ammessi altri tipi di alloggiamento o installazione.

Per installare l'apparecchio è disponibile uno speciale kit di montaggio.

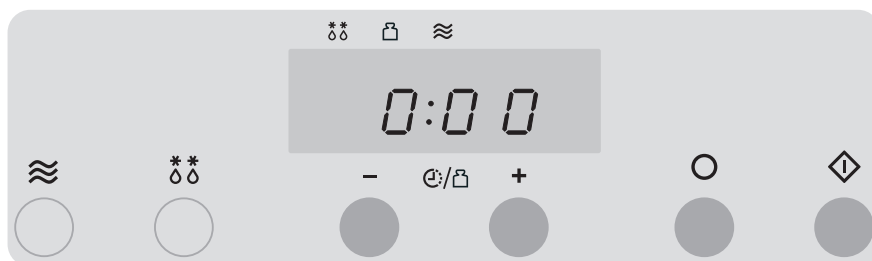
L'apparecchio può funzionare ad una temperatura ambiente da +5 °C a +35 °C.

Il funzionamento ineccepibile dell'apparecchio dipende da una sufficiente circolazione dell'aria. Osservi a questo scopo le istruzioni per l'uso e si attenga alle prescrizioni d'installazione particolareggiate.

3 Messa in funzione

Alla messa in funzione, o dopo un’interruzione di corrente, è necessario impostare l’orologio.

3.1 Regolare l’ora

➤ Tenere premuto il tasto ○ per circa 3 secondi.
  – Il segnale acustico é emesso.
  – Le cifre dell’ora lampeggiano.

➤ Regolare l’ora con i tasti **+** o **–**.
➤ Premere il tasto ◇.
  – Le cifre dei minuti lampeggiano.
➤ Regolare i minuti con i tasti **+** o **–**.
➤ Per confermare, premere il tasto ◇.
  – L’ora è regolata e l’apparecchio è pronto a funzionare.

4 Funzionamento manuale

4.1 Cuocere e riscaldare

Il modo del funzionamento ≋ serve alla preparazione ed al riscaldamento di cibi come verdure, pesce, patate e carne. La maggiora parte dei cibi deve essere girata o mescolata dopo la metà della durata di cottura.

➤ Premere il tasto ≋ più volte finché sul display digitale viene visualizzato il livello di potenza desiderato.

➤ Impostare la durata della cottura premendo i tasti **+** e **–**.

– La durata viene modificata a scatti di 5 secondi ad ogni tocco del tasto.

➤ Per attivare, premere il tasto ⟐.

Modificare la durata di cottura

➤ Toccare più volte il tasto ⟐.

– La durata aumenta a scatti di 30 secondi ad ogni tocco del tasto.

Oppure

➤ Toccare il tasto **+** o **–**.

– La durata è prolungata o abbreviata ogni volta.

Modificare lo stadio di potenza

Durante il processo di cottura, lo stadio di potenza può essere modificato toccando il tasto ≋. Toccando la prima volta è indicato lo stadio di potenza momentaneo.

➤ Toccare più volte il tasto ≋ fin quando è indicato lo stadio di potenza desiderato.

4.2 PerfectDefrost

Il modo del funzionamento ⁑ serve a scongelare alimentari come carne, pesce e pollame con un peso netto da 100 a 2000 g.

Per altri alimentari, come pane, frutta e verdura, si deve procedere come descritto sotto CUOCERE E RISCALDARE. Scegliere per questo lo stadio di potenza 160 W.

- ➤ Premere il tasto ⁑.
- ➤ Impostare il peso premendo i tasti **+** e **–**.
- ➤ Per attivare, premere il tasto ◇.

L'apparecchio si arresta dopo più o meno a metà della durata di scongelamento.

- – Il segnale acustico è emesso 3×.
- – Il display digitale indica alternativamente turn e Food.
- ➤ Aprire la porta dell'apparecchio.
- ➤ Girare o mescolare i cibi.
- ➤ Chiudere la porta dell'apparecchio e proseguire lo scongelamento premendo il tasto ◇.

Se i cibi non sono mescolati o girati, lo scongelamento prosegue automaticamente dopo 2 minuti.

4.3 Interrompere

Tutti i tipi del funzionamento si possono interrompere aprendo la porta dell'apparecchio. Le regolazioni si mantengono ancora per 10 minuti. Si posono così controllare, girare o mescolare i cibi.

4.4 Proseguire

➤ Chiudere la porta dell'apparecchio.

➤ Toccare 1× il tasto ◇.

– Il funzionamento continua.

Se il tasto ◇ è toccato più volte, la durata aumenta ogni volta di 30 secondi.

4.5 Spegnere

➤ Premere il tasto ○.

➤ Aprire la porta dell'apparecchio e togliere i cibi.

4.6 Fine del funzionamento

Alla fine della durata impostata, l'apparecchio si disinserisce automaticamente.

– Il segnale acustico è emesso 3×.

– Sul display digitale compare End.

➤ Premere il tasto ○.

➤ Aprire la porta dell'apparecchio e togliere i cibi.

La ventilazione può continuare a funzionare per breve tempo.

5 Funzioni supplementari

5.1 Protezione antiavvio

La protezione antiavvio impedisce l'attivazione involontaria di un modo di funzionamento. Se si aspetta ad attivare l'apparecchio più di 1 minuto dopo l'ultima chiusura della porta dell'apparecchio, entra in funzione automaticamente la protezione antiavvio.

- Se si cerca di attivare lo stesso l'apparecchio, il display digitale indica door.
- L'apertura della porta dell'apparecchio disattiva la protezione antiavvio.
- Premendo il tasto ◇, l'apparecchio si avvia.

5.2 Avviamento rapido

Con questa funzione si possono scaldare rapidamente cibi con un elevato contenuto d'acqua.

➤ Premere il tasto ◇.
  - L'apparecchio parte con uno stadio di potenza di 750 W ed una durata di cottura di 30 secondi.

Modificare la durata di cottura

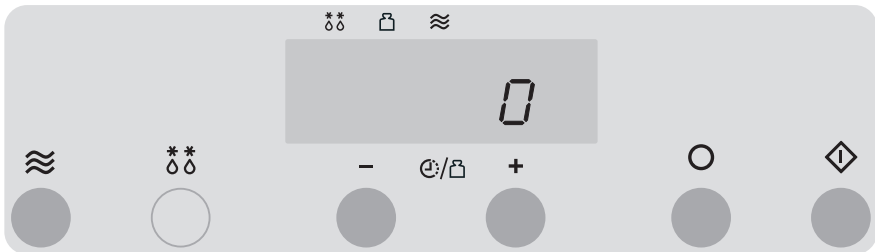
➤ Toccare più volte il tasto ◇.
  – Se il tasto è toccato più volte, la durata aumenta ogni volta di 30 secondi.

Oppure

➤ Toccare il tasto **+** o **–**.
  – La durata è prolungata o abbreviata ogni volta.

5.3 Temporizzatore

Il temporizzatore non svolge alcuna funzione. Può essere utilizzato come un contaminuti per le uova.

➤ Premere il tasto ≋ più volte finché sul display digitale viene visualizzato 0.

➤ Impostare la durata premendo i tasti **+** e **–**.
➤ Per attivare, premere il tasto ◇.
  – Alla fine della durata impostata, il segnale acustico è emesso 3×.
  – Sul display digitale compare End.
➤ Terminare l'operazione premendo il tasto O.
  – Sul display digitale viene visualizzata l'ora corrente.

6 Consigli ed accorgimenti

6.1 Riscaldare

➤ Tutti i cibi, ad eccezione di salse, zuppe e bevande, devono essere riscaldati coperti per evitare che si asciughino.

➤ Per riscaldare liquidi mettere un cucchiaino da caffè nel recipiente, per evitare l'innalzamento del punto d'ebollizione.

➤ Gli alimentari risultano uniformemente tiepidi o caldi, se sono mescolati o girati a metà della durata di riscaldamento.

➤ Per un riscaldamento uniforme, al termine della cottura lasciare i cibi per 1–2 minuti nella camera di cottura.

➤ Molte porzioni piccole si riscaldano più presto e più uniformemente di una sola porzione grande.

➤ Aggiungere sempre un po' di liquido a riso e pasta.

Le indicazioni sono approssimative:

Alimentari	**Quantità**	**Stadio di potenza**	**Durata**
Brodo	2½ dl	750 W	1½–2 min.
Brodo	5 dl	750 W	5–6 min.
Passato di verdura	2½ dl	750 W	2–2½ min.
Bibita in tazza	2 dl	750 W	1½–2 min.
Latte	2 dl	750 W	1–1½ min.
Lasagne	400–450 g	750 W	3½–4 min.
Pasta	250–300 g	750 W	2–3 min.
Riso	150–200 g	750 W	1½–2 min.
Riso	300–350 g	750 W	2–3 min.
Piatto unico	300 g	750 W	2½–3 min.
Fette d'arrosto	500 g	750 W	5–6 min.

6.2 Scongelare

La durata di scongelamento degli alimentari dipende soprattutto dalla loro forma, quantità e temperatura iniziale. Per questo si devono osservare le indicazioni seguenti:

➤ Gli alimentari scongelano uniformemente, se sono girati o mescolati a metà della durata.

➤ Togliere dall'imballaggio i prodotti come burro, ricotta, ecc. e metterli in un contenitore adatto.

➤ Già al momento del congelamento, stare attenti che la forma sia piatta e possibilmente piccola.

Le indicazioni sono approssimative:

Alimentari	**Quantità**	**Stadio di potenza**	**Durata**
Pane	400 g	160 W	4–5 min.
Panini	1 pezzo	160 W	1–1½ min.
Panini	2 pezzi	160 W	2–3 min.
Panini	4 pezzi	160 W	4–5 min.
Bacche	200 g	160 W	4–5 min.
Verdura	200 g	500 W	4–5 min.
Verdura	500 g	500 W	8–10 min.

Le parti sensibili degli alimentari, come per esempio ali o cosce di pollo, possono essere coperte con un poco di foglio d'alluminio. L'alluminio riflette le microonde e protegge così gli alimentari dall'essic-cazione. Mantenere sempre una distanza di almeno 2 cm tra il metallo e le pareti del vano di cottura, altrimenti possono insorgere delle scintille che possono danneggiare l'apparecchio.

6.3 Scongelare e cuocere contemporaneamente

➤ Posizionare sempre i cibi al centro del piatto girevole di vetro.

➤ A metà della durata, mescolare o girare i cibi.

➤ Per un riscaldamento uniforme, lasciare i cibi per 1–2 minuti nella camera di cottura alla fine della cottura.

Le indicazioni sono approssimative:

Alimentari	Quantità	Stadio di potenza	Durata
Piatti pronti	400 g	750 W	6–8 min.
Lasagne	400–450 g	750 W	13–17 min.
Minestre	3–3½ dl	750 W	5–6 min.

6.4 Cuocere

- ➤ Aggiungere alle verdure, secondo la quantità, 0,4–1,2 dl d’acqua.
- ➤ Per ridurre la durata della cottura, coprire i cibi con il coperchio.
- ➤ Aggiungere al pesce un po’ di liquido, p. es. vino, brodo.
- ➤ Mettere sempre il contenitore al centro del piatto girevole di vetro.
- ➤ A metà della durata, mescolare o girare i cibi.
- ➤ Per un riscaldamento uniforme, lasciare i cibi per 1–2 minuti nella camera di cottura alla fine della cottura.

Le indicazioni sono approssimative:

Alimentari	**Quantità**	**Stadio di potenza**	**Durata**
Filetto di pesce	400 g	500 W	6–7 min.
Patate intere piccole	250 g	750 W	6–8 min.
Patate intere grandi	250 g	750 W	6–8 min.
Patate intere piccole	1 kg	750 W	13–15 min.
Patate intere grandi	1 kg	750 W	15–18 min.
Verdura fresca spezzettata	200 g	750 W	4–5 min.
Verdura fresca spezzettata	500 g	750 W	9–10 min.
Petti di pollo	125–150 g	750 W	3–4 min.
Petti di pollo	250–300 g	750 W	5–6 min.

7 Cura e manutenzione

Prima della pulizia faccia raffreddare l’apparecchio nonché gli accessori.
In caso di danneggiamento della porta dell’apparecchio o della chiusura della porta, l’apparecchio non può più essere utilizzato. Verificare questi componenti periodicamente.
Per la pulizia dei vetri della porta non utilizzare in nessun caso prodotti abrasivi e ausili di pulizia come lana di vetro, coltelli, raschietti per vetri, lamette da barba ecc. La presenza di graffi sul vetro della porta può provocare la rottura del vetro.
In nessun caso utilizzare detersivi abrasivi, fortemente acidi o detersivo per acciaio inossidabile. Non è permesso utilizzare spugne abrasive, lana metallica ecc. Questi prodotti danneggiano le superfici.

7.1 Pulizia esterna

➤ Togliere subito lo sporco o i residui di detersivo.

➤ Pulire le superfici con un panno morbido inumidito con acqua – per le superfici di metallo pulire seguendo il senso della levigatura. Dopo asciugare usando un panno morbido.

7.2 Pulire la porta dell’apparecchio

Non rimuovere in nessun caso la porta dell’apparecchio!
Per la pulizia dei vetri della porta non utilizzare in nessun caso prodotti abrasivi e ausili di pulizia come lana di vetro, coltelli, raschietti per vetri, lamette da barba ecc. La presenza di graffi sul vetro della porta può provocare la rottura del vetro.

➤ Pulire la porta dell’apparecchio usando un panno inumidito con acqua. Dopo asciugare strofinando con un panno morbido.

7.3 Pulizia della camera di cottura

Dopo la pulizia inserire assolutamente di nuovo l'appoggio del piatto girevole e il piatto girevole di vetro.
In nessun caso utilizzare detersivi abrasivi. Non è permesso utilizzare spugne abrasive, lana metallica ecc. Questi prodotti danneggiano le superfici.

➤ Pulire regolarmente la camera di cottura, particolarmente quando sono stati versati dei cibi. Fare attenzione che non si siano formate incrostazioni di grasso o di residui di cibo. Per pulire togliere tutti gli accessori dalla camera di cottura.

➤ Pulire i residui di sporco con un panno umido, possibilmente quando la camera di cottura è ancora tiepida. Pulire con un panno morbido inumidito con acqua e ripassare con un panno asciutto.

➤ In caso di sporco ostinato riscaldare per 2–3 minuti un bicchiere d'acqua con potenza microonde massima. Il vapore prodotto ammorbidisce lo sporco.

➤ Per combattere gli odori spiacevoli riscaldare per 2–3 minuti un bicchiere di succo di limone con potenza microonde massima.

7.4 Pulizia degli accessori

Lasciare raffreddare il piatto girevole di vetro prima di pulirlo.

Tutti gli accessori si possono pulire nella lavastoviglie.

7.5 Sostituire la lampadina a incandescenza

Per motivi di sicurezza, quando la lampadina è difettosa occorre contattare il nostro servizio clienti.

8 Come eliminare personalmente i guasti

Susseguentemente sono elencati i guasti che possono essere riparati facilmente da soli attenendosi alla procedura descritta. Quando viene indicato un guasto differente, oppure quando non è possibile riparare il guasto, rivolgersi al servizio.

Prima di telefonare al servizio, annotare per favore il numero FN.

8.1 Cosa fare, se …

… l'apparecchio è stato acceso senza contenere cibi da cuocere

Possibile causa	Rimedio
	L'apparecchio non viene danneggiato se resta inserito solo per poco tempo. È però consigliabile non accendere l'apparecchio quando è vuoto.

… l'apparecchio non funziona

Possibile causa	Rimedio
• L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	➤ Controllare l'alimentazione elettrica.
• Il fusibile o l'interruttore automatico dell'appartamento rispettiv. dell'installazione della casa è difettoso.	➤ Sostituire il fusibile. ➤ Inserire nuovamente l'interruttore automatico.
• Interruzione nell'alimentazione elettrica.	➤ Controllare l'alimentazione elettrica.
• L'apparecchio è difettoso.	➤ Si metta in contatto con il nostro servizio assistenza clienti.

… all'inserimento si sente un rumore graffiante

Possibile causa	Rimedio
• Il pavimento della camera di cottura e l'appoggio per il piatto girevole sono sporchi.	➤ Pulire regolarmente il pavimento della camera di cottura e l'appoggio per il piatto girevole.

… l'apparecchio causa disturbi al televisore

Possibile causa	Rimedio
	In tal caso il suo apparecchio non è difettoso. Durante il funzionamento si possono verificare disturbi al televisore ed alla radio. Si tratta degli stessi disturbi che possono essere provocati anche dai piccoli apparecchi elettrici (quali i miscelatori, aspira-polvere ecc.).

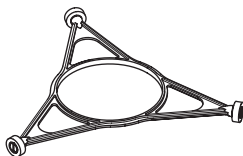
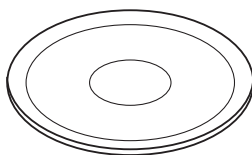
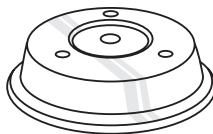
… dall'apparecchio fuoriesce aria calda

Possibile causa	Rimedio
	Si tratta di uno stato normale condizionato dal funzionamento. Il calore sprigionato dal cibo durante la cottura riscalda l'aria all'interno della camera di cottura; successivamente, l'aria calda viene espulsa all'esterno. L'aria calda espulsa dall'apparecchio non contiene microonde. Non tappare in nessun caso le aperture di sifato.

… l’apparecchio si disinserisce anticipatamente

Possibile causa	**Rimedio**
• L’apparecchio si è surriscaldato.	➤ Controllare le aperture di ventilazione sul kit di montaggio, queste non devono essere otturate.
• Le aperture di ventilazione sono coperte.	➤ Liberare le aperture di ventilazione da eventuali oggetti.
	➤ Attendere che l’apparecchio si sia raffreddato. ➤ Avviare nuovamente l’apparecchio.

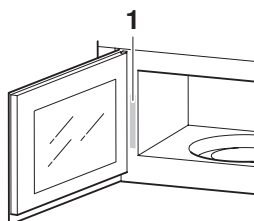
9 Accessori e ricambi

Per l’ordinazione pregasi indicare il modello n. e l’esatta denominazione.

10 Dati tecnici

Dimensioni esterne

➤ Vedere istruzioni d'installazione

Raccordo elettrico

➤ Vedere targhetta dei dati **1**

11 Smaltimento

Imballaggio

- Le parti dell’imballaggio (cartone, fogli di plastica PE, polistirolo EPS) sono munite di un marchio e se possibile vanno riciclate di conseguenza oppure smaltite nel rispetto dell’ambiente.

Disinstallare

- Staccare l’apparecchio dalla presa. In caso di installazioni fisse, far smontare il collegamento da un elettricista autorizzato!

Sicurezza

- Per evitare incidenti a seguito di un utilizzo inappropriato, in particolar modo da parte di bambini, è necessario rendere inservibile l’apparecchio.
- Sfilare la spina dalla presa, risp. far smontare il collegamento da un elettricista. In seguito tagliare il cavo di collegamento alla rete dell’apparecchio.
- Rimuovere la chiusura della porta o renderla inservibile.

Smaltimento

- L’apparecchio vecchio non è un rifiuto senza valore. Con uno smaltimento eseguito a regola d’arte le materie prime possono essere riciclate.
- Sulla targhetta dei dati dell’apparecchio è raffigurato il simbolo . Esso indica che non è consentito smaltirlo assieme ai normali rifiuti delle economie domestiche.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Si prega di rivolgersi alle autorità competenti della vostra amministrazione comunale, alla stazione di riciclaggio dei rifiuti domestici locale o al commerciante, presso il quale è stato acquistato l’apparecchio, per ottenere ulteriori informazioni sul trattamento, sul ricupero e sulla riutilizzazione del prodotto.

13 Indice analitico

14 Assistenza tecnica

Il capitolo ELIMINARE PERSONALMENTE I GUASTI aiuta a riparare di persona piccole anomalie del funzionamento.
Ciò vi consente di risparmiare la richiesta di un tecnico del servizio e quindi i costi risultanti.

Se ci dovete contattare per un'anomalia del funzionamento o per trasmetterci un'ordinazione, vogliate sempre indicarci il numero di fabbricazione (FN) e la denominazione del vostro apparecchio. Annotate queste indicazioni qui di seguito, come pure sull'autoadesivo di servizio fornito con l'apparecchio. Incollate l'autoadesivo in un luogo ben visibile o nella vostra agenda telefonica.

Questi dati figurano sul certificato di garanzia, sulla fattura originale e sulla targhetta dei dati.

➤ Aprire la porta dell'apparecchio.
  – La targhetta dei dati si trova sul lato sinistro all'interno della camera di cottura.

In caso di disturbi del funzionamento può rivolgervi al più vicino Centro di servizio della V-ZUG SA con un telefono fisso presso l'ubicazione dell'apparecchio, telefonando al numero gratuito 0800 850 850.

Domande, ordinazioni, contratto di servizio

Per domande e problemi di ordine amministrativo o tecnico, così come per ordinazioni di pezzi di ricambio e accessori, vogliate rivolgervi direttamente alla sede principale a Zug, tel. +41 (0)41 767 67 67.
Alla scadenza della garanzia, per tutti i nostri prodotti il cliente ha la possibilità di stipulare un contratto di servizio. Le inviamo volentieri la relativa documentazione.